



特集 いま素材が魅力  
甘い香りの魅惑のフルーツ  
マンゴー



Nippon Ham Group

人輝く、食の未来

## 個性派！ ベルギービールには魅力満載

ワインコーディネーター 友田晶子

ベルギーには3回ほど行ったことがあるが、そのうちの1回は「ベルギービール・プロフェッショナル認定試験」というのを受けるのが目的だった。なんとか合格し、現在は「日本におけるベルギービール技術顧問」という役を仰せつかっている。

ベルギービールの魅力はバラエティー豊富どころ。さわやかな「ホワイト・ビール」やブルゴーニュワインのような「レッド・ビール」、キレとコクの「ゴールデンエール」に、伝統的な自然発酵の「ランビック」、さらには修道院で造られる「トラピストビール」などなどたくさん種類がある。また味わいも、甘いものや酸っぱいもの、軽いものやコクのあるもの、アルコールの高いものからソフトなものと同じに幅広い。おまけに、それぞれの銘柄に合ったオリジナルグラスがあるのも楽しさに拍車をかけてくれる。

そして、技術顧問として付け加えたいのは、注ぎ方。きれいに洗ったグラスを少し傾けるようにし、きめ細かい泡を盛り立てるように少々高いところから注ぎ入れる。最初に湧きだした泡はナイフのようなものでこそげとる。これがポイント。最初に出てくるきめの粗い泡は「蛙の卵」とよばれ、いわゆるゲップのもとになる良くない泡なのだ。

それに、ベルギービールはビール酵母が入ったままで濁っているのが普通。このビール酵母、ご存知のようにとても体にいい。この酵母も、ボトルをくるくる回してしっかり注ぎいれよう。ビタミン豊富で旨みも倍増である。

醸造所見学で驚いたのは、空気中の天然酵母をとりいれて造る伝統的な「ランビック」だ。訪ねたのはブリュッセル近郊にある「カンティヨン醸造所」。健康的な酵母がたくさん

入るように風通しのいい蔵で、ビール状になった開放桶を使いゆっくりビールを醸す。出来たてを味見するとびっくりするくらい酸っぱい。そう、まるで若い白ワインのよう。一口目は「うへっ」と口がすぼまるが、2杯目を口になると不思議と酸っぱくない。3杯目になると旨味を感じ、4杯目からはクセになるという不思議な味わいだっただ。

もうひとつ感動したのは、現在6カ所しかないトラピストビールのひとつ「オルバル修道院」。院内で造られるビールは奥深い旨みとコクと長い余韻を楽しめる。なにより驚くのは10年、20年と熟成させて飲むことが出来ることだ。ボトルの裏には「賞味期限2016年」などと書かれているのでぎょっとする。そう、ビールもワインと同じように熟成させるとまろみと深みが増すのだ。「新鮮さ」が勝負の日本のビールとは一

線を画す。

またベルギービールにはコリアンダーやオレンジピールがブレンドされているものがあり個性的な風味を楽しめる。「ビールは大麦・ホップ・酵母・水の使用しか許さん」という「ビール純粋令」なる法律をかたくなに守るドイツとも対角線上にあるわけだ。

なんとも自由度の高いベルギービールだが、ビール系アルコール類がますます幅をきかせそうなこの夏の日本。ベルギーの伝統ビールたちもまだまだ入り込む隙があると、技術顧問はにらんでいる次第なのである。



ともだ・あきこ/酒処・福井県生まれ。日本酒、焼酎、チーズ、テールマナーにも通じ、セミナー講師、輸入業者・酒販店・飲食店のコンサルタントとして活躍。著書に『女とお酒のいい関係』(小学館文庫)、『いつのまにやらワインが職業』(新潮社)などがある。http://allabout.co.jp/gourmet/sake/

イラストレーション/漆原冬児